

MARGARITA DE CREMA

CÓD. 1688

6/2018
FP 1688



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de bizcochería masiva fermentada ultracongelada. Producto hojaldrado con grasa vacuna, con crema en el centro, muy liviano, crocante y sabroso. Ideal para compartir tanto para el desayuno o la merienda. Sin conservantes.

TAMAÑO*

Largo: 8 - 9 cm
Ancho: 5,5 - 6,5 cm
Alto: mín. 2,5 cm

*producto cocido

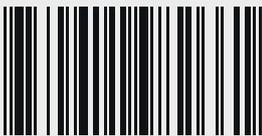
PRESENTACIÓN

Medidas
Dimensiones:
40 x 30 x 13,5 cm
Contenido:
130 unidades
Peso: 5,5 kg

Peso unitario
Crudo: 42 g
Cocido: 36 g

Vida útil
9 meses a -18°C

EAN
7730911982661



PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado
Tiempo: 15 a 20 minutos

Preparación
Unid. x bandeja: 35
Tam.: 40 x 60 cm
Plana, mejor perforada

Precalentado
Temperatura: 240°C

Cocción
200°C, con vapor, de 11 a 13 minutos (referencia, ajustar según horno).

Terminación
Pintar con almíbar y espolvorear suavemente con azúcar (no cubrir toda la superficie). Tiempo máx. de exp. en vitrina para la venta: 8 hs.

INGREDIENTES

Masa: Harina fortificada con hierro y ácido fólico, agua, grasa, azúcar, levadura, sal, emulsionantes: (E 471 y E 472e), mejoradores de harina: (E 300 y E 1100). Relleno: (agua, crema pastelera, leche en polvo). Contiene gluten y leche. Puede contener trazas de huevo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	126 Kcal (529 KJ)	6%
Carbohidratos	13 g	4%
Proteínas	2,1 g	3%
Grasas Totales	7,3 g	13%
Grasas Saturadas	0,2 g	1%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,3 g	1%
Sodio	157 mg	7%

**% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

IMPORTANTE:

El producto no debe ser embalado caliente para que no se humedezca.